

Wymagania edukacyjne do przedmiotu: Planowanie produkcji gastronomicznej

Programu nauczania dla zawodu: **Przedmiotowy program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 ZS nr 2 w Szczycinie 2020**

Klasa: 4 TŻiUG

Rok szkolny: 2024/2025

Poziomy wymagań edukacyjnych

Skala ocen:

- Ocena niedostateczna (1) – brak podstawowych wiadomości i umiejętności, nie podejmuje pracy na lekcji.
- Ocena dopuszczająca (2)– zna i rozumie podstawowe informacje, wykonuje proste czynności pod kierunkiem nauczyciela.
- Ocena dostateczna (3) – opanował materiał w podstawowym zakresie, potrafi samodzielnie wykonać proste zadania.
- Ocena dobra (4) – rozumie i stosuje wiedzę w praktyce, wykonuje zadania samodzielnie i poprawnie.
- Ocena bardzo dobra (5) – sprawnie posługuje się wiedzą i umiejętnościami, wykonuje zadania bezbłędnie, wykazuje się aktywnością.
- Ocena celująca (6)– opanował wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania, bierze udział w konkursach i projektach.

kształcenia zawodowego w części praktycznej	stopień	kształcenia zawodowego w części teoretycznej	stopień
do 74	niedostateczny (1)	do 49	niedostateczny (1)
75 – 77	dopuszczający (2)	50 – 59	dopuszczający (2)
78 – 84	dostateczny (3)	60 – 74	dostateczny (3)
85 – 91	dobry (4)	75 – 84	dobry (4)
92 – 94	bardzo dobry (5)	85 – 95	bardzo dobry (5)
95 – 100	celujący (6)	96 – 100	celujący (6)

Ocena niedostateczna (1):

Uczeń:

- nie opanował wiadomości i umiejętności koniecznych do dalszego kształcenia,
- nie rozumie podstawowych pojęć związanych z planowaniem produkcji gastronomicznej,
- nie potrafi wykonać prostych zadań praktycznych nawet z pomocą nauczyciela,
- nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- nie wykazuje zainteresowania przedmiotem.

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń:

- w ograniczonym zakresie zna podstawowe pojęcia z zakresu planowania produkcji gastronomicznej (np. drogi czyste/brudne, receptura, zapotrzebowanie surowcowe),
- z pomocą nauczyciela wykonuje proste czynności, takie jak:
 - rozpoznanie elementów stroju kelnera,
 - wskazanie podstawowych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
 - wymienienie rodzajów zastawy stołowej czy bielizny,
- wykazuje minimalne zaangażowanie,

- z pomocą podejmuje próbę wykonania prostych zadań.

Ocena dostateczna (3):

Uczeń:

- zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu planowania produkcji gastronomicznej,
- wykonuje typowe zadania praktyczne z pomocą nauczyciela, np.:
 - przygotowuje schemat blokowy potrawy,
 - przelicza jednostki miary,
 - sporządza proste zamówienie,
- potrafi wymienić elementy wyposażenia rozdzielni, zmywalni i sali restauracyjnej,
- zna podstawowe zasady pobierania próbek kontrolnych i planowania pracy.

Ocena dobra (4):

Uczeń:

- poprawnie posługuje się terminologią związaną z produkcją gastronomiczną,
- samodzielnie wykonuje większość zadań praktycznych,
- potrafi:
 - zaplanować produkcję potraw dla wybranego rodzaju usługi,
 - sporządzić harmonogram czasu pracy,
 - dobrać wyposażenie techniczne do poszczególnych działów zakładu,
 - zastosować zasady ergonomii i organizacji pracy,
- wykazuje aktywność i zaangażowanie w zajęciach.

Ocena bardzo dobra (5):

Uczeń:

- biegle operuje wiedzą teoretyczną i praktyczną z zakresu planowania produkcji gastronomicznej,
- samodzielnie i poprawnie wykonuje wszystkie zadania przewidziane programem, w tym:
 - analizuje schematy funkcjonalne zakładów,
 - sporządza szczegółowe zapotrzebowanie surowcowe dla gastronomii otwartej i zamkniętej,
 - przygotowuje pełne zestawienie zastawy stołowej i bielizny z uwzględnieniem okoliczności przyjęcia,
- potrafi ocenić jakość surowca i potrawy,
- stosuje zasady etyki i współpracy zespołowej.

Ocena celująca (6):

Uczeń:

- wykazuje się wiedzą wykraczającą poza podstawę programową,
- podejmuje dodatkowe działania, np. przygotowuje własne receptury, aranżacje sali czy prezentacje multimedialne,
- proponuje i wdraża innowacyjne rozwiązania w planowaniu produkcji (np. ekologiczne podejście do zarządzania odpadami),
- reprezentuje szkołę w konkursach zawodowych, angażuje się w projekty i wydarzenia branżowe,
- wyróżnia się samodzielnością, kreatywnością i nienaganną organizacją pracy.